

チバノサトの竹を食べつくそう！「竹炭グルメ」を開発しました
 ～市長と新メニューの試食・意見交換会を開催します～

千葉市と公益社団法人千葉市観光協会では、チバノサト（若葉区・緑区）においてグリーンツーリズムを推進するため、「食・名産品」をテーマとした観光資源の開発に取り組んでいます。

このたび、チバノサトの農業者、飲食店の皆様を協力事業者として、竹炭をテーマとしたグルメ商品「竹炭グルメ」を開発しましたのでお知らせします。

また、千葉市観光協会と協力事業者の皆様が市長を訪問し、開発メニューの試食と活動内容などについての意見交換を行いますので、併せてお知らせします。

1 メニュー等および協力事業者

No.	竹炭グルメ メニュー 等	協力事業者
1	 <p>竹炭生産、調理用竹炭パウダーの供給</p>	ファームサポート千葉合同会社 (緑区土気町 1396-2)
2	 <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉の竹炭入りロール巻き★ ・竹炭チーズケーキ ・竹炭蕎麦（千葉在来） 	和 dining 野-inacaya- (若葉区野呂町 1583-187)
3	 <ul style="list-style-type: none"> ・黒カンパーニュ★ ・黒食パン 	おおみやパンカフェ (緑区平山町 1854-1)
4	 <ul style="list-style-type: none"> ・千葉県産竹炭を使った菜園風トマトソーススパゲティ★ ・チャコールラテ★ 	RESTRNTE MEGUMI (緑区あすみが丘 2-20-3)
5	 <ul style="list-style-type: none"> ・竹炭マフィン★ ・竹炭タルト ・竹炭カンパーニュ 	キレド ベジタブル アトリエ (若葉区小倉台 5-13-4)

※ ★印は当日の試食メニュー

2 市長との意見交換会

- (1) 日時 令和4年12月21日(水) 16:30から
- (2) 場所 市役所3階 市長応接室
- (3) 協力事業者 金丸 博子 (ファームサポート千葉合同会社 代表)
名田 裕之 (和 dining 野-inacaya-)
清水 梢 (和 dining 野-inacaya-)
齋藤 みか (おおみやパンカフェ)
木村 美奈 (おおみやパンカフェ)
高須賀 洋子 (RESTAURANT MEGUMI)
- (4) 内容 竹炭グルメの試食・意見交換会、市長挨拶、記念撮影

3 今後の予定

来年1月に、チバノサトの観光資源・情報を紹介する「チバノサトフェスタ」において、竹炭グルメを紹介・販売予定です。

- (1) 日時 令和5年1月28日(土)・29日(日) 10:00~16:00
- (2) 場所 イオンモール幕張新都心 グランドモール1階「グランドコート」(美浜区豊砂1)

4 当日の取材・試食について

当日、記者の皆さまの試食も用意させていただきます。取材・試食を希望される場合は、20日(火)15時までに観光プロモーション課(電話245-5619)までご連絡ください。

5 問い合わせ先

観光プロモーション課国内集客班
電話 043-245-5066
FAX 043-245-5334
Email promotion.EAE@city.chiba.lg.jp

<参考1>

チバノサト

千葉市では、令和2年度から、千葉市緑区・若葉区を拠点に、自然豊かなグリーンツーリズムが楽しめるエリアを「チバノサト」と名付けるとともに、ロゴマークを作成し、市内および近隣市からの集客促進を図るため、市内陸部に点在する観光資源等の情報を集約し、それぞれの魅力発信を行っています。



<参考2>

チバノサトの竹害

千葉県には約6,000haという広さの竹林がありますが、竹材の需要が減り、放置された竹林による「竹害」が深刻化しています。管理が行き届かなくなった竹林では、樹高の低い樹木を被圧・枯死させ、イノシシ等の害獣の餌場・隠れ場所となることが危惧されています。また川から流れてきた竹は、海にも漂流してゴミとなってしまいます。